



CHRISTINA HUBBELING

Esprit de Campagne

REZEPTE AUS EINEM
FRANZÖSISCHEN LANDHAUS

CHRISTINA HUBBELING

Esprit de Campagne

REZEPTE AUS EINEM
FRANZÖSISCHEN LANDHAUS

FOTOGRAFIERT VON JULIETTE CHRÉTIEN



Inhalt

10

VORWORT

17

VORSPEISEN

77

HAUPTGERICHTE

145

NACHSPEISEN

203

VORRAT

216

AUTORIN
FOTOGRAFIN

219

MERCI

220

REZEPTVERZEICHNIS

Vorwort

CHRISTINA HUBBELING

Es gibt Gegenden, Landschaften, Orte, die einen zu tiefst berühren und zu denen man eine fast schon mystische Verbundenheit spürt, die man sich nicht erklären kann. Mir geht es so, wenn ich im Burgund bin, und dies schon seit meinem ersten Besuch im Alter von siebzehn Jahren. Damals schickten mich meine Eltern in einen Sprachkurs nach Montréal im Département Yonne, zwecks Verbesserung der Schulnoten im Fach Französisch. Aus schulischer Sicht hat es wohl nicht sehr viel gebracht. Doch damals entdeckte ich meine Vorliebe für die wunderschönen sozialpolitischen Chansons von Georges Brassens und zähle mich seither zum eingeschworenen Kreis der Frankophilen.

Meiner Liebe zum Burgund ist es zu verdanken, dass meine Rezepte, die ich seit Sommer 2011 jede Woche im »Stil«-Magazin der »NZZ am Sonntag« unter dem Titel »Christina Hubbeling kocht für Sie« publiziere, sehr oft von dieser Gegend geprägt und inspiriert sind. Nicht dass es sich bei meiner Küche um eine klassisch französische Küche handeln würde. Nein, es ist mehr der französische Esprit, der in meinen Gerichten zu spüren ist und der sich vor allem auch in der Bildsprache niederschlägt. Daher auch der Buchtitel »Esprit de Campagne«.

Die Bilder für meine Rezeptkolumne in der »NZZ am Sonntag« entstehen übrigens immer in meiner eigenen Landhausküche, die sich in der südlichsten Ecke des Kan-

tons Zürich befindet. Jedes Gericht koche ich selbst, ebenso Sorge ich selbst für das passende Styling. Für die Fotos war lange Zeit Juliette Chrétien zuständig. Von ihr stammen all die schönen Bilder in diesem Buch. Manchmal wird bei einem Shooting das halbe Haus auf den Kopf gestellt, Schranktüren werden ausgehängt und als Unterlagen verwendet, Tische und Regale verschoben, um den richtigen Hintergrund für das Bild zu finden, und Gartentische sowie Küchenutensilien aus der halben Nachbarschaft angeschleppt. Und wenn wir mal nicht aufpassen, schleicht sich die Katze ins Bild, vor allem dann, wenn auf dem Teller ein feines Fischgericht vor sich hin dampft. Das Geschirr für die Rezept-Shootings leihe ich mir teilweise aus. Zum Beispiel bei »Globus«. Selbstverständlich kombiniere ich den Gang in die Geschirrabteilung stets mit einem Besuch der »Globus-Delicatessa«. Die Gourmetabteilung des Warenhauses ist der Garten Eden schlechthin für jeden Feinschmecker und bietet alles, was Köche glücklich macht. Selbst wenn man etwas sehr Spezielles benötigt – eine seltene Zutat oder ein sehr exotisches Gewürz – so findet man es hier mit allerhöchster Wahrscheinlichkeit. Wenn wir fertig fotografiert hatten, aßen wir das Gericht selbstverständlich auf – und im Idealfall blieb auch für die Familie noch etwas übrig.

Was das Kochen betrifft, orientiere ich mich immer an der Saison. Ich koche einfache Gerichte, mit dem Ziel, dass die Rezepte auch von weniger geübten Hobbyköchen nachgekocht werden können. Natürlich dürfen die Gerichte nicht banal sein. Ich mag es, mit Aromen zu spielen, finde es aber trotzdem sehr wichtig, den echten Geschmack eines Produktes hervorzuheben und zur Geltung zu bringen und ihn nicht zu überdecken, denn ich mag die ehrliche, authentische Küche. Firlefanz ist nicht mein Ding.

In fast jedem Rezept finden Sie unter den Zutaten »Fleur de Sel« und »schwarzen Pfeffer aus der Mühle«. Auf diese beiden Gewürze kann ich tatsächlich nicht verzichten: Ein gutes Salz ist das A und O. Ich verwende meistens Fleur de Sel aus Guérande in der Bretagne.

Gerne probiere ich auch alte Gemüsesorten aus, die man jeweils nur kurze Zeit auf dem Markt findet. Dazu gehören zum Beispiel all die Wurzelgemüse. Ich finde es übrigens sehr erfreulich, dass die Marktkultur bei uns wieder am Aufleben ist. Das allgemeine Bewusstsein für die Lebensmittelproduktion sowie für eine gesunde und natürliche Ernährung ist gestiegen, und die Menschen kaufen wieder mehr lokale, nachhaltige Produkte ein, die der jeweiligen Jahreszeit entsprechen und die ohne künstliche Zusatzstoffe und dergleichen auskommen.

Doch zurück zu Frankreich und zur französischen Küche: Letztes Jahr bot sich uns die Gelegenheit, zusammen mit Freunden ein altes Steinhaus im Burgund zu kaufen. Wir haben die Chance beim Schopf gepackt und dürfen uns nun glückliche Besitzer eines »Maison de Campagne«, eines Landhauses, nennen. Es befindet sich im Südburgund, in der Nähe des Château-de-Vaulx in Saint-Julien-de-Civry. Das Château-de-Vaulx wird als »Chambre d'hôtes« (Gästehaus) mit sehr viel Stil, Humor und Großzügigkeit vom Exil-Holländer Marty Freriksen geführt. Die Fotografin Juliette Chrétien und ich durften im letzten Sommer eine ganze Woche auf dem Château-de-Vaulx zu Gast sein. Sämtliche Stimmungs- und Landschaftsbilder für dieses Buch sind in dieser Woche entstanden. Die meisten haben wir im Schloss selbst, in den stilvoll eingerichteten Zimmern und in der großzügigen Parkanlage fotografiert, einige auch in der näheren Umgebung und ein paar wenige in unserem Haus und Garten, zwischen Charlieu und Chauffailles ge-

legen. Ebenso sind zahlreiche Rezeptbilder für dieses Buch in der unglaublich schönen Küche des Château-de-Vaulx entstanden. Vielleicht erraten Sie ja welche, wenn sie sich die Bilder genau anschauen?

Die Fotos aus meiner Rezeptkolumne in der »NZZ am Sonntag«, die jeweils zu Hause in der Schweiz produziert werden, passen perfekt zu den Bildern, die wir in unserer Burgundwoche realisiert haben. Gerade so, als wäre das eine für das andere gemacht. Und so viel anders ist es auch nicht: Wenn ich in meiner Küche zu Hause aus dem Fenster schaue, sehe ich drei Pferde, die hinter der großen Rotbuche grasen, und etwas weiter in der Ferne abwechselungsweise eine Schaf- und eine Braunviehherde (dies natürlich nur im Sommer). Wenn ich wiederum im Burgund aus dem Küchenfenster blicke, sehe ich weiße Charolais-Rinder. Die Tiere gucken einen genauso neugierig an wie man sie. Den Esel hinter der Hecke sieht man zwar nicht, aber er ist nicht zu überhören – vor allem nachts nicht. Genauso wenig wie die Frösche im nahen Teich. Vor uns brauchen sie übrigens keine Angst zu haben. Froschschenkel essen wir nicht – Liebe zum Burgund und seiner Küche hin oder her. Wir begnügen uns stattdessen mit wunderbarem Brillat-Savarin-Käse, den man unbedingt »frais« kaufen sollte – himmlisch, und trinken dazu ein Glas Pouilly-Fuissé aus dem Mâconnais.

Das Buch, das Sie in Händen halten, ist also einerseits eine Liebeserklärung an das Burgund und seine kulinarischen Schätze, andererseits eine Sammlung meiner schönsten Rezepte aus meiner Kolumne. Ich wünsche Ihnen »bon appétit« beim Lesen und Nachkochen, und wenn Sie genauer wissen möchten, wo auf Erden das Paradies liegt, so finden Sie ganz hinten in diesem Buch die genaue Adresse.

Bouillabaisse mit Rouille

BOUILLABAISSE ET SA ROUILLE

Für 4 Personen	Für die Bouillabaisse:
Zubereitung: 45 Minuten	1–2 TL Safranfäden
	ca. 4 EL Olivenöl
	1 Zwiebel, gehackt
Für die Rouille:	4 Knoblauchzehen, zerquetscht
1 rote Paprikaschote	1 Stange Staudensellerie, in Streifen geschnitten
1 roter Peperoncino	2–3 EL Pernod
(Pfefferschote)	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 ml Olivenöl,	300 g Eiertomaten
zusätzlich etwas zum Einpinseln	1 unbehandelte Orange, Schale spiralförmig abgeschält
Salz	2 frische Thymianzweige
1 Scheibe altbackenes Weißbrot	2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen, gepresst	1,2 l Fischfond
2 Eigelb	1½ kg gemischte Meeresfische, geputzt, in Stücke geschnitten
1 EL Rotweinessig	(z. B. Seeteufel, Meeraal, Knurrhahn, Petersfisch, Goldbrasse,
ca. 1 EL Fischfond	Tilapia oder Kabeljau) sowie Krustentiere und Miesmuscheln
Meersalz, weißer Pfeffer	1 Fenchelknolle, nur das Kraut
aus der Mühle	Salz

Für die Rouille den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Paprikaschote und Peperoncino mit Olivenöl bepinseln, salzen und im vorgeheizten Backofen rösten, bis die Haut schwarz zu werden beginnt. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Haut und die Kerne entfernen.

Die Brotscheibe im noch warmen Ofen rösten, herausnehmen und mit dem Teigroller zu Bröseln zerdrücken. Alle Zutaten für die Rouille außer dem Öl und dem Fischfond im Mixer pürieren. Das Öl in dünnem Strahl zugießen und die Rouille mit Fischfond verdünnen. Mit Meersalz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für die Bouillabaisse die Safranfäden in etwas Wasser einweichen. Das Olivenöl in einer Kasserolle erwärmen und Zwiebel, Knoblauch und den in Streifen geschnittenen Sellerie darin andünsten. Den Pernod begeben, pfeffern. Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, abschrecken, mit einem scharfen Messer häuten und in Achtel schneiden. Tomatenachtel, Orangenschale, Safranfäden, Thymianzweige und die Lorbeerblätter in die Kasserolle geben und mit Fischfond aufgießen. Aufkochen und alles 10 Minuten köcheln lassen.

Nun zuerst die festfleischigen Fische in den Sud geben und 3 Minuten pochieren, dann die zarteren Fische begeben und 2 Minuten weiter garen. Das Fenchelkraut und die Muscheln zugeben, 2 Minuten weiterkochen. Zum Schluss die Krustentiere zufügen und 2 Minuten ziehen lassen. Einfacher ist es, wenn man alle Fische gleichzeitig in den Sud gibt und 5 Minuten köcheln lässt und dann das Fenchelkraut, die Muscheln und die Krustentiere beifügt und diese 4 Minuten ziehen lässt. Die Fischsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Rouille und frischem Baguette servieren.



Jungsalat mit frischen Blüten aus dem Garten

MÉLANGE DE JEUNES POUSSÉS DE SALADE ET FLEURS DU JARDIN

Wie gerne hätte ich einen blühenden Garten, voller essbarer Blumen, Gemüse und Früchte. Aber leider ist das bei einem Haus, das nur unregelmäßig bewohnt wird, kaum umsetzbar. Was aber treu gedeiht, auch ohne regelmäßige Pflege, sind Kräuter. Thymian, Rosmarin und Salbei sind äußerst dankbar, und der Lavendel zwischen den Rosen duftet betörend.

Für 4 Personen	600 g Blattsalat, gemischt
Zubereitung: 15 Minuten	2 Handvoll essbare Blumenblüten (Ringelblumen, Kornblumen, Kapuzinerkresse, Schnittlauchblüten, Goldmelisse, Nachtkerze, Rosen)
	3 EL weißer Essig
	8 EL Olivenöl
	1 TL Dijon-Senf
	Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle

Den Salat gut waschen, trocken schleudern und die Blätter in kleine Stücke zupfen.
Die Blüten sanft ausschütteln, um allfällige Insekten zu entfernen, und über den Salat verteilen.
Für die Vinaigrette die restlichen Zutaten mischen und über den Salat träufeln.







Hauptgerichte

LES PLATS PRINCIPAUX

Dorade mit frischen Kräutern

DORADE AUX HERBES DU JARDIN

In Frankreich werden ganze Fische oft noch nicht ausgenommen angeboten. Doch die Fischhändler fragen stets nach, ob sie den Fisch bereits putzen und ausnehmen sollen oder nicht. Die größten und schönsten Doraden bei uns in der Umgebung gibt es in Lyon – aber vielleicht finde ich noch einen Fischer, der etwas weniger weit weg ist.

Für 4 Personen	4 Doraden à ca. 200 g
Zubereitung: 1 Stunde	Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer aus der Mühle 1 unbehandelte Zitrone oder Limette je 1 Bund Basilikum, Zitronenthymian und glatte Petersilie Olivenöl geschmolzene Butter zum Servieren

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Sofern nicht schon vom Fischhändler erledigt, die Fische schuppen und ausnehmen. Die Fische gründlich waschen, anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen.

Die Fische innen mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein großes Stück Alufolie legen. Die Zitrone oder Limette schälen, in Scheiben schneiden und mit den Kräutern über den Fischen verteilen. Dabei einige Kräuterstängel für die Dekoration aufbewahren. Die Fische mit Olivenöl beträufeln und die Alufolie zu einem Päckchen verschließen. Im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten schmoren. Mit geschmolzener Butter und den restlichen Kräutern bestreut servieren.







Geschmortes Rindfleisch in Rotwein

BŒUF BOURGUIGNON

So klar wie der Sternenhimmel im August ist die Tatsache, dass man im Burgund Bœuf bourguignon kocht. Natürlich mit Fleisch vom Charolais-Rind und mit einem Pinot noir aus der Region. Wir bereiten davon immer gleich einen riesengroßen Schmortopf voll zu – die Reste wärmen wir dann zu einem der folgenden Mittagessen auf und servieren dazu einen grünen Blattsalat und frisches Baguette.

Für 4–6 Personen	150 g Speckwürfel
Zubereitung: 30 Minuten	Sonnenblumenöl
Garzeit: 3 Stunden	1½ kg Rindsgulasch
	2 Zwiebeln
	3 Karotten
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	2 EL Mehl
	50 ml Rinderbouillon
	1 EL Tomatenpüree
	1 Flasche Rotwein aus dem Burgund
	1 TL Thymianblättchen
	1 Lorbeerblatt
	2 Knoblauchzehen, gepresst
	20 g Butter
	250 g kleine Champignons
	250 g Schalotten

Die Speckwürfel kurz in einem Bräter oder Schmortopf anbraten, dann in eine Schüssel geben. 2 EL Sonnenblumenöl in den Bräter geben und das Fleisch darin scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und zum Speck geben (das Fett im Bräter lassen). Die Zwiebeln schälen und hacken, die Karotten schälen und in Stücke schneiden. Beides im verbliebenen Fett im Bräter andünsten. Den Speck und das Fleisch wieder dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Umrühren und einige Minuten weiterbraten.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Bouillon, Tomatenpüree, Wein, Kräuter und Knoblauch zugeben. Die Pilze putzen und feucht abreiben, die Schalotten schälen und halbieren. Beides ebenfalls zugeben. Das Fleisch zugedeckt im vorgeheizten Ofen circa 3 Stunden schmoren lassen. Mit frischem Baguette servieren.



Kalbsmedaillons mit Walderdbeeren

MÉDAILLONS DE VEAU AUX FRAISES

Für 4 Personen	300 g Walderdbeeren
Zubereitung: 30 Minuten	8 Kalbsmedaillons (am besten vom Bio-Metzger)
	Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle
	3 EL Olivenöl
	100 ml Pastis
	½ Bund Basilikum, in feine Streifen geschnitten

Die Erdbeeren sorgfältig waschen, die Stielansätze entfernen. Die Beeren beiseitestellen.

Die Medaillons mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen. Die Beeren mit 1 EL Olivenöl in einer Bratpfanne bei kleiner Hitze kurz (nur 1 Minute) braten, dabei vorsichtig wenden, damit die Erdbeeren nicht zu Mus zerfallen. Mit dem Pastis ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das in feine Streifen geschnittene Basilikum dazugeben.

In einer zweiten Bratpfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kalbsmedaillons darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2½–3 Minuten braten.

Das Fleisch auf 4 Tellern anrichten, die Erdbeeren mit ihrem Saft darüber verteilen. Dazu passen selbst gemachte Nudeln.

*Natürlich kann man statt der Walderdbeeren auch gewöhnliche Erdbeeren nehmen.
Diese dann, je nach Größe, halbieren oder vierteln.*



Holunderkuchen mit frittierten Holunderblüten

TARTE AU SUREAU ET FLEURS DE SUREAU FRITES

Diese Torte ist eine Kalorienbombe. Aber wer sagt denn, dass man mehr als ein Stück davon essen muss?

Für 1 Springform von 24 cm Durchmesser	250 g Shortbread-Kekse
Zubereitung: 30 Minuten	50 g flüssige Butter
Backzeit: 15 Minuten	2 EL Milch
Kühlzeit: mindestens 3 Stunden	500 g Mascarpone
	200 g griechischer Joghurt
	1 Päckchen Vanillezucker
	300 ml Holunderblütensirup
	6 Blatt Gelatine

Für die Holunderblütengarnitur:

175 g Weizenmehl (Type 405)
1 Prise Salz
3 Eier, getrennt
600 ml Milchwasser (im Verhältnis 1:1)
1 Päckchen Vanillezucker
400–500 ml Sonnenblumenöl zum Frittieren
16 Holunderblütendolden
Puderzucker zum Bestäuben

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Shortbread in der Küchenmaschine oder im Mörser zerkrümeln und mit der flüssigen Butter und der Milch zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig in die Form geben und zu einem dünnen Kuchenboden (ohne Rand) andrücken. Im vorgeheizten Ofen circa 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Mascarpone mit Joghurt, Vanillezucker und Sirup cremig rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann leicht ausdrücken, mit etwas Crememasse verrühren und leicht erwärmen, damit sie sich ganz auflöst. Dann diese Mischung unter die übrige Creme ziehen. Die Creme auf dem Kuchenboden verteilen und den Kuchen für mindestens 3 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Für die Holunderblütengarnitur das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde formen. Salz und Eiweiße in die Mulde geben, das Milchwasser langsam dazugießen und ständig rühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. 30 Minuten ruhen lassen. Das Eiweiß mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter den Teig heben. Das Öl erhitzen. Die Holunderblütendolden in den Teig tauchen, überschüssigen Teig abtropfen lassen und die Blütendolden im heißen Öl circa 3 Minuten golden ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Zur Holundertorte servieren oder als Apéro-Häppchen (Holunderküchlein) am Mittsommerfest auftragen.



Rezeptverzeichnis

Austern mit Wodka	22
Baguette mit Fisch	70
Baguette mit Nuss-Tapenade	54
Blini mit Lachs und Kaviar	24
Bœuf bourguignon	112
Bouillabaisse mit Rouille	30
Coq au vin bourguignon	124
Crêpes, Buchweizen-, mit Spinat und Spiegelei	108
Dorade im Salzmantel	86
Dorade mit frischen Kräutern	84
Eieromelett mit Mangold	102
Eintopf mit Artischocken und Tomaten	104
Erdbeeren und Tomaten, Salat	66
Feldsalat mit pochiertem Ei	58
Flammkuchen	94
Gazpacho	52
Gratin dauphinois	136
Holunderblütensirup	206
Holunderbutter	208
Hähnchen in Rotwein	124
Jakobsmuscheln aus dem Ofen	28
Jakobsmuscheln, Wintersalat mit	56
Jungsalat mit frischen Blüten aus dem Garten	62
Kalbsmedaillons mit Walderdbeeren	122
Kartoffelgratin	136
Kartoffeln aus dem Ofen	138
Kartoffelsuppe mit Brillat-Savarin	46
Koteletts vom Charolais-Kalb an Pilzrahmsauce	116
Lachs und Kaviar, Blini	24
Maronensuppe	34
Miesmuscheln an Weißweinsauce	82
Nuss-Tapenade, Baguette	54
Perlhuhn, pochiert	120
Pochiertes Ei mit Feldsalat	58
Pot-au-feu	114
Ratatouille	134
Rindfleisch, geschmort in Rotwein	112
Risotto mit Kastanien	90
Roggenquiche mit Ricotta und Lauch	96
Rotweinessig, selbst gemacht	214
Rouille	30

Salade Niçoise	72
Selleriesuppe mit Birnen	42
Spargelcremesuppe	48
Spargeln aus dem Ofen mit Kresse	132
Speckgugelhupf	140
Terrine wie zu Großmutterns Zeiten	126
Thunfischtatar auf Baguette	26
Tomaten und Erdbeeren, Salat	66
Tomaten, gefüllt, mit Linsen	106
Tomatenketchup, hausgemacht	210
Tomatensuppe, kalte	52
Topinambursuppe	36
Wintersalat mit Jakobsmuscheln	56
Wurzelgemüsesuppe mit Trockenwurst	38
Zucchini, gefüllt, mit Pilzen und Gartenkräutern	130
Zucchinisalat mit Comté	64
Zucchinisuppe, kalte	68
Zwiebelkuchen mit Rosmarin und Ziegenkäse	100
Zwiebeln, gefüllt, mit Rohschinken	92
Zwiebelsuppe aus dem Ofen, französische	44

DESSERTS UND SÜSSES

Apfelkuchen mit Streuseln	166
Aprikosenkuchen à la Château-de-Vaulx	194
Bärentatzen	180
Blumenblüten, kandiert	188
Fenchel-Ingwer-Kuchen	178
Gewürzbrot	198
Himbeer-Streuselkuchen	186
Holunderblüten, frittiert	158
Holunderkuchen mit frittierten Holunderblüten	158
Johannisbeer-Tartelettes	164
Karamellflan	196
Kirschen, frittiert, mit Vanillesauce	160
Madeleines	178
Mandelmilchflan	190
Maronenkuchen	154
Meringues mit Vanillesauce	176
Orangen, geeist	172
Quittenbrot (Konfekt)	152
Rhabarber-Erdbeer-Tartelettes	182
Rotweibirnen	170
Sabayon mit Süßwein und Himbeeren	162
Schokoladenkuchen	174
Schokoladenmousse mit Erdbeeren und frischer Minze	184
Tarte au citron	150
Zitronentarte	150